



2010 Castillo Ygay

Gran Reserva Especial, Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

La légende de la Rioja Alta

Description:

Avec le Ygay, Marqués de Murrieta a posé la première pierre de la viticulture haut de gamme de la Rioja. L'Ygay est produit exclusivement à partir des meilleurs lots, et ce n'est qu'à l'issue d'un élevage de 10 ans qu'il est mis sur le marché. Une rareté convoitée et disponible en quantité limitée, qu'il est tout à fait possible de garder encore 20 ans.

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense, lumineux au centre. Prunes à la cannelle et pain d'épices au nez envoûtant, sur des notes de cerises Amarena et de muffins aux baies sauvages, à la fois tendre et noble. Puissante fluidité au palais avec un extrait crémeux et des tannins bien intégrés, il devient progressivement de plus en plus substantiel, riche et pourtant toujours parfaitement équilibré, plein de caractère et en même temps doté d'une finesse unique, gâteau aux prunes et compote de cerises, notes toastées omniprésentes de caramel et de chocolat, dévoile constamment de nouvelles facettes, d'un parfum de rose en filigrane jusqu'à une exubérante liqueur de prunes, expérience Rioja inoubliable jusqu'à la dernière gorgée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Producteur: Marqués de Murrieta

Notation(s): Falstaff 100/100, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Score 20/20, Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 96/100

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 85% Tempranillo, 15% Mazuelo

Référence: 1023210

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castillo Ygay

Gran Reserva Especial
Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine: Espagne
Notation(s): Falstaff 100/100, James Suckling 99/100, Parker 97/100, Score 20/20, Tim Atkin 97/100, Wine Spectator 96/100
Cépage(s): 85% Tempranillo, 15% Mazuelo
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.